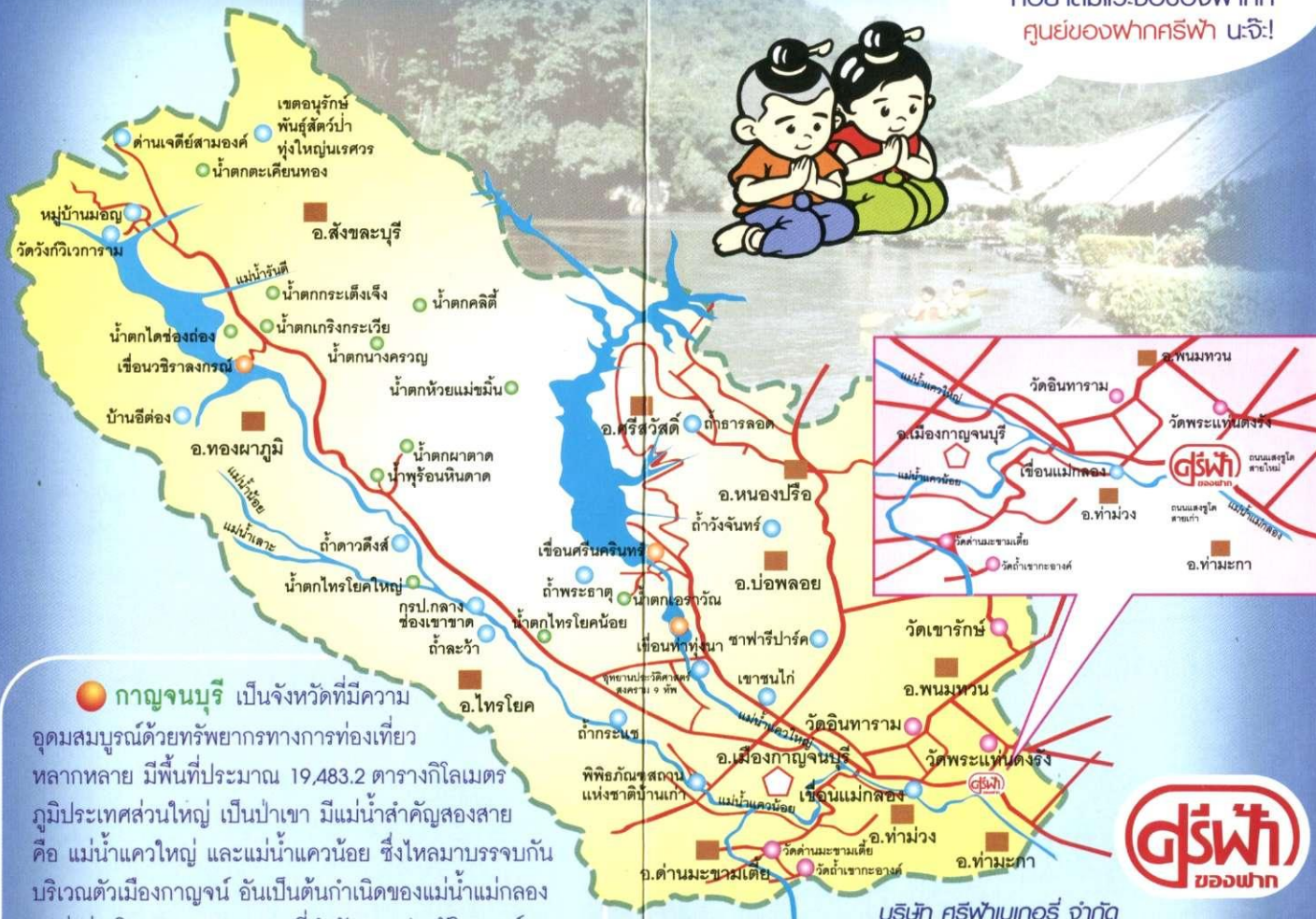


# เที่ยวเมืองกาญจน์



**กาญจน์บุรี** เป็นจังหวัดที่มีความอุดมสมบูรณ์ด้วยทรัพยากรการท่องเที่ยวหลากหลาย มีพื้นที่ประมาณ 19,483.2 ตารางกิโลเมตร ภูมิประเทศส่วนใหญ่ เป็นป่าเขา มีแม่น้ำสำคัญสองสาย คือ แม่น้ำแควใหญ่ และแม่น้ำแควน้อย ซึ่งไหลมาบรรจบกันบริเวณตัวเมืองกาญจน์ อันเป็นต้นกำเนิดของแม่น้ำแม่กลอง แหล่งก่อเกิดอารยธรรม สถานที่สำคัญทางประวัติศาสตร์ ธรรมชาติ วัฒนธรรม และสถานที่ที่น่าสนใจอื่นๆ อีกมากมาย

## งานเทศกาลประเพณี

- งานอดีตเรือรบบ้านหนองขาว จัดขึ้นในช่วงเทศกาลสงกรานต์ 13 - 15 เมษายน ของทุกปี ณ วัดอินทาราม
- เทศกาลอาหาร งานลอยกระทง กาญจน์บุรี จัดขึ้นในช่วงวันลอยกระทงของทุกปี ประมาณ 3-5 วัน
- งานสัปดาห์สะพานข้ามแม่น้ำแคว จัดขึ้นทุกปี ในราวปลายเดือนพฤศจิกายน ถึง ต้นเดือนธันวาคม

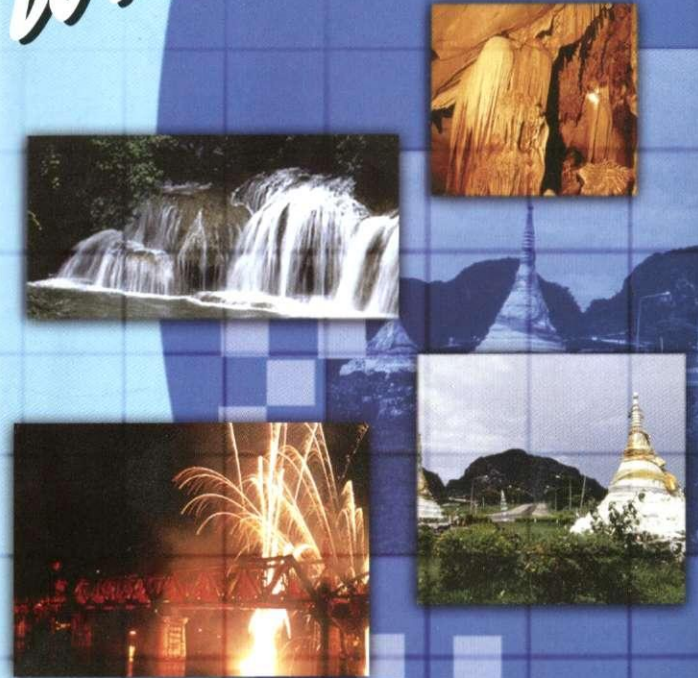
บริษัท ศรีฟ้าเบเกอรี่ จำกัด  
299 หมู่ที่ 4 ถนนแสงชูโตสายใหม่  
ต.วังศาลา อ.ท่าม่วง จ.กาญจน์บุรี 71110  
โทร. (066) 034-613074-6 แฟกซ์ (066) 034-613077

กลับจากเที่ยวเมืองกาญจน์ แวะซื้อของฝาก จากศรีฟ้า ท่านจะมั่นใจได้ว่า จะได้ของฝากที่ดีที่สุดจากเมืองกาญจน์ เพื่อไปมอบให้ญาติพี่น้องและผู้ที่ท่านเคารพ

"หวังเป็นอย่างยิ่ง ให้การมาเที่ยวครั้งนี้  
ประทับใจท่านไปอีกนาน  
ชาวเมืองกาญจน์ ยินดีต้อนรับการกลับมา  
ของทุกท่านด้วยความเต็มใจ"

**ศรีฟ้า**  
ของฝาก

ของฝากจาก  
**เมืองกาญจน์**



ศรีฟ้า ศูนย์รวมของฝากจากเมืองกาญจน์  
สนับสนุนการท่องเที่ยวไทยอย่างสร้างสรรค์





# มาเยือนเมืองกาญจน์ต้องการของฝาก

## เลือกซื้อผลิตภัณฑ์คุณภาพจาก ศรีฟ้า

ด้วยความมั่นใจว่า "เรา" มีศักยภาพที่จะผลิตสินค้าที่มีคุณภาพ มีความเป็นมาตรฐานเพียงพอ บริการแก่ลูกค้าด้วยความยุติธรรม ตามปณิธานที่เรายึดมั่นตลอดเวลา เราจึงยินดีเสนอทางเลือกที่ดีกว่า สำหรับทุกท่าน ด้วยการเลือกหาซื้อของฝากนานาชนิดในบรรยากาศที่แสนสบาย ในร้านของฝากติดแอร์ เย็นฉ่ำ แห่งเดียวของเมืองกาญจน์ ที่สำคัญราคาสินค้าถูกกว่าที่คิด..



### เค้กพวยทอง

ได้รับรางวัลของหวานดีเด่นของจังหวัดกาญจนบุรี เค้กเนื้อนุ่ม พวยทองอร่อยตามสูตรพิเศษของศรีฟ้า

### เค้กหม้อแกง

ความอร่อยที่แปลก..ใหม่ มีเฉพาะที่ศรีฟ้าเพียงแห่งเดียว การผสมผสานที่ลงตัวของเด็กและขนมหม้อแกงที่กลิ่นกลิ่นหอมเจียว

### ขนมสอดไส้

อร่อยอย่างไทยๆ ห่อประณีตตามแบบฉบับชาววังแท้ รับประกันได้ด้วยใบรับรองจากโรงเรียนผู้ใหญ่วะต่านักสวนกุหลาบ (วิทยาลัยในวังหญิง)

### ทองม้วนกรอบ

ด้วยสูตรที่ศรีฟ้าพัฒนาขึ้นมาเป็นพิเศษ กรอบ หอม มัน ด้วยส่วนผสมจากธรรมชาติแท้ๆ มีทั้งรสหวานและรสเค็ม

### ศูนย์รวมผลิตภัณฑ์น้ำพริกสด

ที่ศรีฟ้ามีหลากหลายให้เลือกสรร

### ทองม้วนสด

บั้งกันร้อนๆ ต่อหน้า มีหลายอย่างให้เลือก เช่น ผสมข้าวโพดหวาน เนื้อฟักทอง เนื้อเผือก ใบเตย มะพร้าวอ่อน ฯลฯ

### มะขามกวนศรีฟ้า

อร่อยจากเนื้อมะขามแท้ๆ ผลิตด้วยกรรมวิธีที่ทันสมัย ไม่ใส่สารกันเสีย

### วุ้นมะพร้าวอ่อน

ทำจากมะพร้าวน้ำหอม มีหลายรสให้เลือกที่ศรีฟ้าเชิญชวนคุณมาลิ้มลอง

### ก๊วยฟัรวมรส

กลมกล่อมด้วยหลากหลายรสชาติ กะทิ, ถั่ว, ทุเรียน

### ผลิตภัณฑ์เกษตรแปรรูป



จากกลุ่มแม่บ้านและกลุ่มเกษตรกร จังหวัดกาญจน์

### วุ้นเส้นทำเรือ



### ขนมหม้อแกงขาววุ้น

สูตรเฉพาะของศรีฟ้า มีรสชาติที่กลมกล่อม ไม่หวานมาก ที่ทางร้านรับประกันความอร่อย

กว่าจะถึงวันนี้ของ



ศรีฟ้า มุ่งมั่นพัฒนาการบริหาร การผลิตและการบริการ เพื่อให้ได้สินค้าตามมาตรฐาน ISO9002

กว่าจะถึงวันนี้..ศรีฟ้าเติบโตขึ้นมาจากร้านเบเกอรี่เล็กๆ ในตำบลแห่งหนึ่งของเมืองกาญจน์ ด้วยเชื่อมั่นว่า การผลิตแต่สินค้าคุณภาพ มีความซื่อสัตย์ ด้วยราคาที่ยุติธรรม ทั้งยังมีผลิตภัณฑ์ที่ศรีฟ้าเป็นผู้ผลิตเอง เช่น เค้กพวยทอง ซึ่งขึ้นชื่อว่าอร่อยที่สุด ได้รับรางวัลของหวานดีเด่นของจังหวัดกาญจนบุรี และที่แปลก..ใหม่..มีเฉพาะที่ศรีฟ้าแห่งเดียวคือ เค้กหม้อแกง เป็นการผสมผสานที่ลงตัว ของเค้กเนื้อเนียนนุ่ม กับขนมหวานแบบไทยๆ

นอกจากนี้ ศรีฟ้า ยังเป็นโรงงานผลิตของฝากอีกมากมาย เช่น มะขามกวน ทองม้วนกรอบ ทองม้วนสด วุ้นมะพร้าวอ่อน ฯลฯ โดยผลิตภัณฑ์ทุกอย่าง ศรีฟ้า รับรองความอร่อยจากเนื้อแท้ของธรรมชาติ ภายใต้การควบคุมการผลิตที่ได้มาตรฐานจึงมั่นใจได้ว่าจะไม่ผิดหวัง เมื่อท่านแวะที่ศรีฟ้าของฝาก

### บริษัท ศรีฟ้าเบเกอรี่ จำกัด

299 หมู่ที่ 4 ถนนแสงชูโตสายใหม่

ต.วังศาลา อ.ท่าม่วง จ.กาญจนบุรี 71110

โทร. (066) 034-613074-6 แฟกซ์ (066) 034-613077

10 สาขาใน 4 จังหวัด

• ศูนย์ของฝาก โทร. 0-3461-3074-6	• สาขาท่าม่วง โทร. 0-3461-1333
• สาขาท่าเรือ โทร. 0-3463-6752	• สาขากาษา โทร. 0-3454-2950
• สาขากาษา โทร. 0-3462-2462-4	• สาขารามบุรี โทร. 0-3232-7889
• สาขาน้ำผึ้ง โทร. 0-3234-1352	• สาขาโพธาราม โทร. 0-3235-4551
• สาขานครปฐม โทร. 0-3425-5590	• สาขามหาชัย โทร. 0-3442-8004